

Líneas de Producción de Papas Fritas Bastón y Chips

Ingeniería de Valor con soluciones para IV y V Gama



Nuestra línea de procesamiento de papas es un sistema integral diseñado para transformar materia prima fresca en productos terminados de alta calidad. El sistema es **versátil**, permitiendo la producción tanto de **papas bastón (French Fries)** como de **hojuelas (Chips)**, optimizando el rendimiento y minimizando la merma de materia prima.

En ASIMTE Seleccionamos tecnologías especializadas para cada etapa del proceso, garantizando precisión en puntos críticos y eficiencia en la inversión.

Sectores de Aplicación:

- Fabricantes de snacks y papas chips artesanales o industriales.
- Proveedores de papas bastón pre-fritas y congeladas (V Gama).



Capacidades y Escalabilidad del Sistema

Nuestras líneas son **modulares**, permitiendo configurar la producción según el volumen requerido por su planta:

Configuración de Línea	Capacidad Final*	Aplicación Principal
Línea Semi-Industrial	100 – 150 kg/h	Emprendimientos en crecimiento y PYMES.
Línea Industrial Media	300 – 500 kg/h	Proveedores regionales y marcas de snacks.
Línea de Alta Capacidad	1,000 kg/h o más	Producción masiva para exportación y retail.

* La capacidad varía según si el producto final es papa bastón (mayor peso) o papa chips (menor densidad).

"Garantía y Servicio Técnico Autorizado"

(+593) 991 936 135 • info@asimte.com • asimte.com • Quito - Ecuador

El Flujo de Producción: Ingeniería de Extremo a Extremo

1. **Lavado y Desarenado:** Limpieza inicial profunda para eliminar tierra y piedras mediante sistemas de fricción y aspersión, protegiendo las cuchillas de las etapas siguientes.
2. **Pelado Automatizado:** Pelado por abrasión de alta eficiencia que remueve la cáscara de forma uniforme, garantizando una superficie limpia con el **mínimo desperdicio** de pulpa.
3. **Corte Versátil:** Equipamiento de precisión para generar cortes tipo **bastón (strips)** o **hojuelas (chips)** con espesores ajustables y uniformidad total.
4. **Escaldado (Blanching):** Tratamiento térmico en agua caliente que inactiva enzimas, preserva el color natural y elimina el exceso de almidón para lograr la **textura crujiente** perfecta.
5. **Fritura Industrial:** Sistema de fritura continua o Batch, con control de temperatura preciso, asegurando un producto con bajo contenido de aceite y cocción homogénea.
6. **Sazonado y Empaque:** Aplicación automatizada de saborizantes (sal, especias) seguida de un sistema de pesaje y empaque que garantiza la **frescura y vida útil** del producto.
7. **Soluciones de Empaque y Conservación**
Al final de línea, y según su modelo de negocio, puede adoptarse las siguientes formas de empaque:
 - **Empaque Estándar:** Formatos de bolsas para consumo.
 - **Empaque en Atmósfera Modificada (Nitrógeno):** Extiende la vida útil al reducir la exposición al oxígeno.
 - **Congelado Rápido (IQF):** Preserva nutrientes y frescura para almacenamiento prolongado.



Ventajas Competitivas

- **Higiene de Grado Alimenticio:** Construcción íntegra en **Acero Inoxidable SUS304**, diseñada para resistir la corrosión y facilitar una limpieza profunda bajo estándares internacionales.
- **Versatilidad de Procesamiento:** Ingeniería flexible que permite alternar la producción de **papas bastón y chips** en la misma línea, optimizando el uso de la maquinaria.
- **Control Técnico de Calidad:** Sistema especializado de lavado y escaldado para el **control de almidón**, lo que garantiza una textura superior y un color uniforme en el producto final.
- **Fritura de Precisión:** Tecnología de calentamiento (Gas o Eléctrico) que mantiene el **aceite siempre limpio** y la temperatura estable, asegurando un sabor consistente y mayor vida útil del insumo.
- **Escalabilidad Industrial:** Diseño adaptativo con capacidades desde **100 kg/h hasta 1,000 kg/h**, permitiendo que la planta crezca orgánicamente según la demanda del mercado.